

**Stielkasserolle / Stieltopf (1,5 Liter), hoch, Aluminium,
Induktionsboden, Ø 160 mm, H 80 mm**

Preis: 43,00 € + IVA



Referenz: 290-416

Kategorie: Pentole e padelle in alluminio per induzione

Beschreibung

Stielkasserolle / Stieltopf (1,5 Liter), hoch, Aluminium, Induktionsboden, Ø 160 mm, H 80 mm

Die Aluminiumpfanne, Modell Nr. 290-416, ist **99,5% aus reinem extrastarken Aluminium**. Aluminium ist ein leichtes, einfach handzuhabendes Material mit **ausgezeichneter Wärmeleitung** und hoher Festigkeit.

Die Stielkasserolle **entspricht den geltenden HACCP-Normen**.

Beim Induktionskochen wird die Wärme genutzt, die durch ein Magnetfeld entsteht, das durch den Kontakt zwischen der Kochplatte und dem eisenhaltigen Metallbehälter erzeugt wird. Dadurch bleibt die Oberfläche des Kochfeldes um die Kochzone herum kühl. Da es keine offene Hitzequelle gibt ist eine Verletzungsgefahr sehr gering.

Weitere Vorteile des Induktionskochens sind die **gleichmäßige Wärmeverteilung, die Temperatur kann auf das Grad genau kontrolliert werden und die Betriebskosten sind niedriger als beim Gaskochen**.

Sie ist **sehr einfach zu reinigen und zu pflegen**.

Die vielseitige Stielkasserolle eignet sich zum Schmoren, Braten, Gratинieren, Dünsten, Anbraten und für die Zubereitung von Soßen und Cremes.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Induktion - Durchmesser	11 cm
Material	Aluminium
Durchmesser des Kochtopf	16 cm
Topftiefe	8 cm
Kapazität Topf	1,5 Liter
Topftyp	Hochrand Kasserolle 1 Stiel Induktion
Induktion	Ja